Gavi del comune di Gavi

Vitigno: 100% Cortese
Periodo normale di vendemmia: 10/20 settembre
Durata normale della fermentazione: 15 giorni circa, a 18°C

Caratteristiche:
- colore giallo paglierino tenue con vena verdolina
- bouquet floreale con note di agrumi e frutta fresca
- asciutto, gradevole, di gusto armonico e notevole sapidità
- vino delicato e piacevole, di grande tipicità

Servire a: 10°/12°C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di mare, pesci, minestre in brodo

Evoluzione: 2/3 anni se conservato in luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it